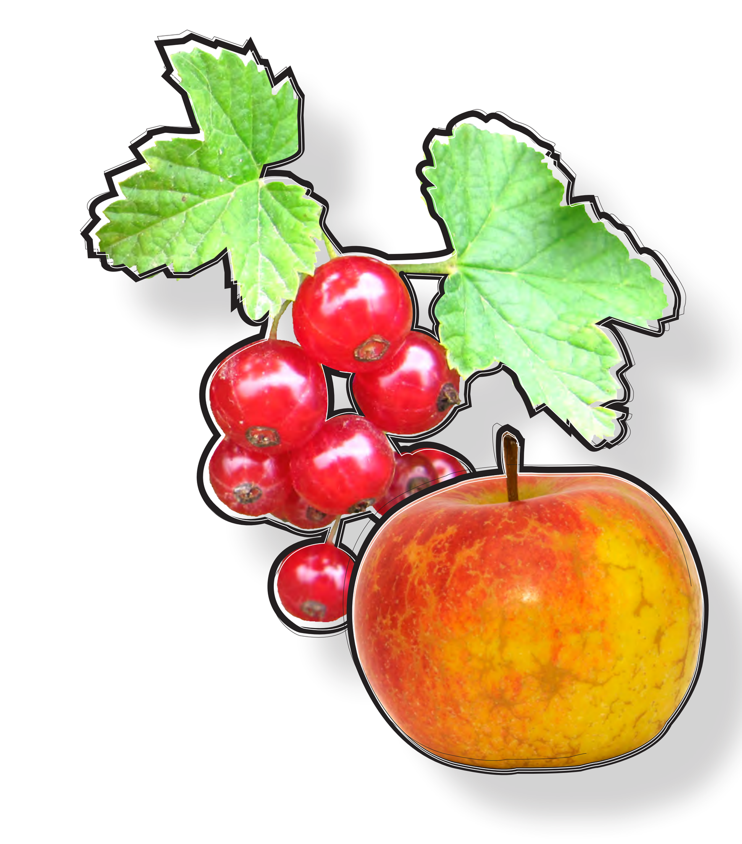


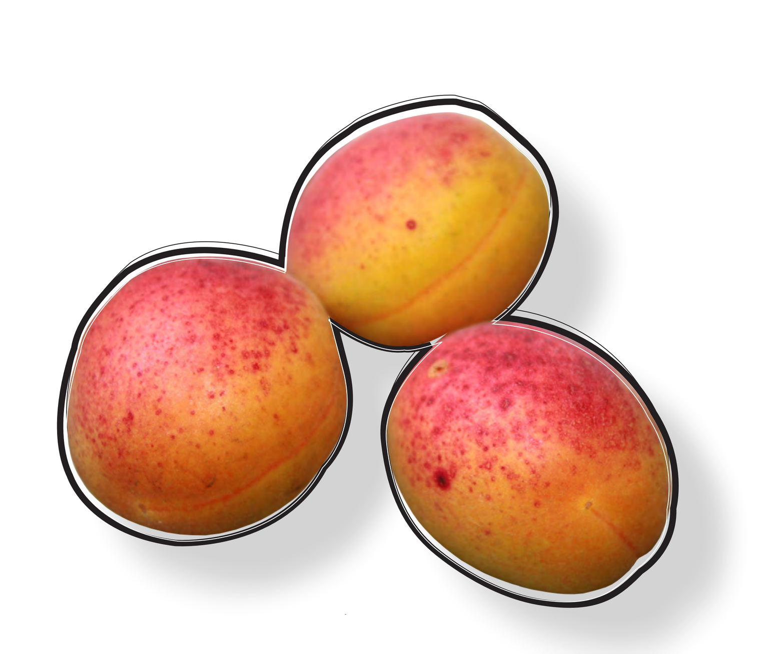
De la fleur au fruit

Un fruit résulte de la transformation d'une fleur fécondée.
La fleur est le plus souvent hermaphrodite.
Les étamines, organe mâle, portent des sacs remplis de grains de pollen. L'ovaire, organe femelle contenant les ovules, se prolonge par un pistil destiné à recevoir le pollen.
Après fécondation, chaque ovule donne une graine. L'ovaire lui-même se transforme pour former le fruit qui entoure les graines.

Les fruits permettent aux plantes de disséminer leurs graines.
Les animaux en raffolent ; ils crachent les pépins ou répandent les graines ingurgitées en déféquant plus loin.

Les types de fruits









Les baies

Ces fruits charnus ne s'ouvrent pas à maturité et contiennent la ou les graines non enfermées dans un noyau : pomme, poire, kiwi, kaki, myrtille, cassis, groseille, raisin, etc.

Les drupes

Il s'agit des fruits charnus dont un noyau protège chaque graine : cerise, prune, pêche, abricot, nèfle, etc.,
Mûre et framboise sont formés de petites drupes agglomérées

Les fruits secs

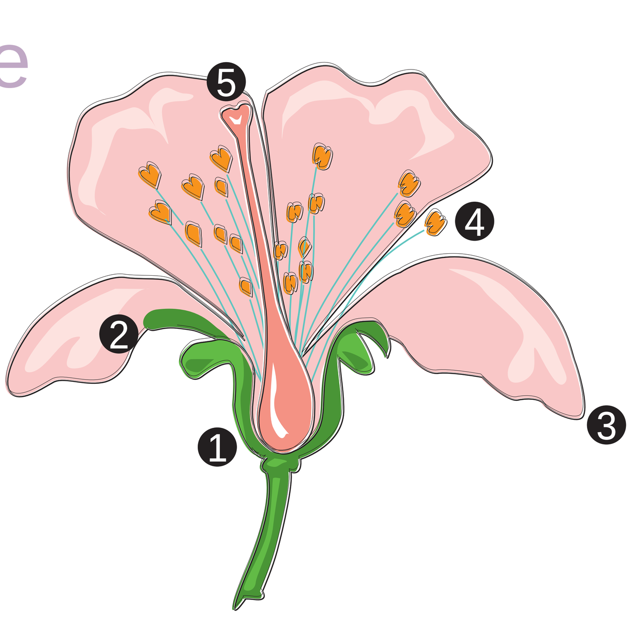
La majorité ne s'ouvre pas naturellement, ce sont les akènes : noix, noisette, châtaigne, etc.
Les autres s'ouvrent à maturité.
Ce sont les gousses (pois, haricots, ...), les samares (érable, frêne, ...) et les capsules (fusain d'Europe, coquelicot, ...).

Les faux-fruits

Dans la fraise nous mangeons le réceptacle de la fleur qui après fécondation a grossi, s'est gorgé de sucre et a rougi.
Les graines sont les petits grains visibles en surface de la fraise.
Dans une figue, l'extérieur du fruit provient du réceptacle floral qui, devenu charnu, a fini par englober les fleurs.
Ces dernières ont formé de petits fruits contenant les graines : c'est la chair rose granuleuse interne de la figue.

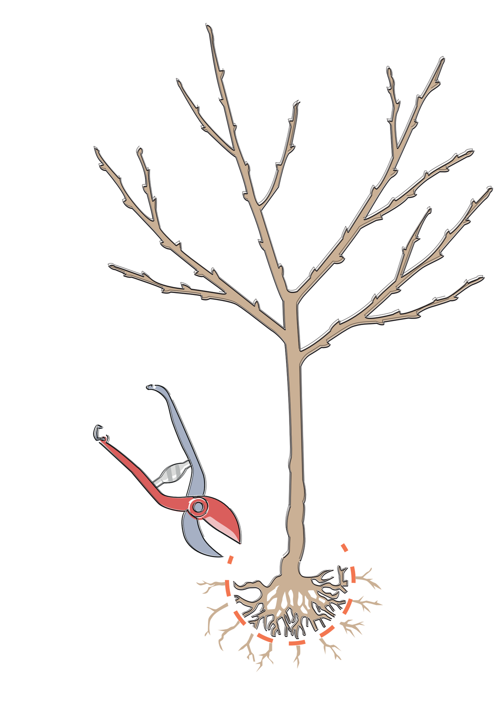
Morphologie **d'une fleur**

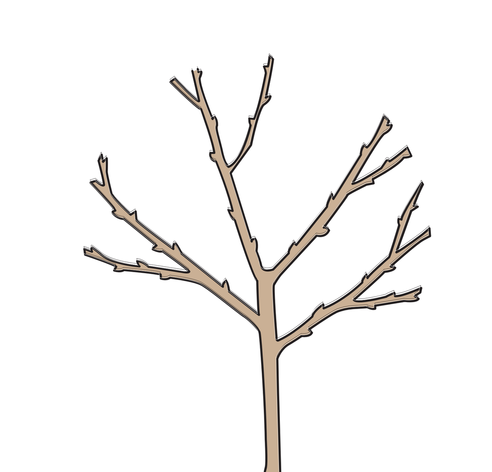
1. Réceptacle floral
2. Sépale
3. Pétale
4. Étamine
5. Pistil



Jardins fruités

Bien planter un arbre fruitier



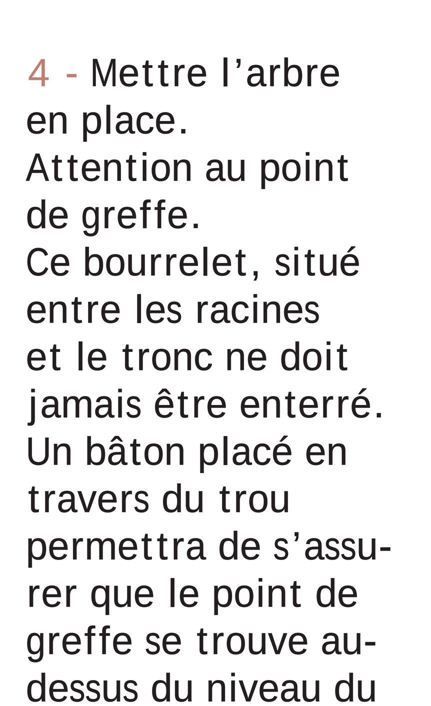


1 - Préparer la fosse de plantation.
Pour cela creuser un trou d'un volume supérieur d'1/3 à celui des racines.

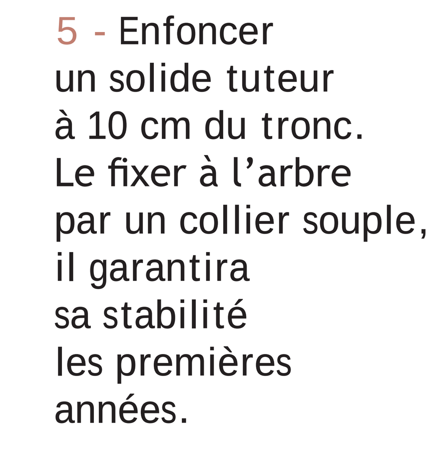
2 - Cas N°1 : pour un arbre en racines nues, habiller les racines (couper celles qui sont cassées ou blessées et raccourcir celles qui sont trop longues). Effectuer des coupes nettes au sécateur.
Praliner les racines en les trempant dans un «pralin», mélange de terre collante, de bouse de vache et d'eau ayant la consistance d'une boue épaisse. Il existe des pralins déshydratés prêts à l'emploi dans le commerce.

Cas n°2 : pour un arbre en conteneur : Plonger dans un seau d'eau pour hydrater la motte racinaire. Retirer le pot.

3 - Raccourcir les branches charpentières d'un tiers pour équilibrer leur volume par rapport à celui des racines. Couper les branches cassées ou blessées.

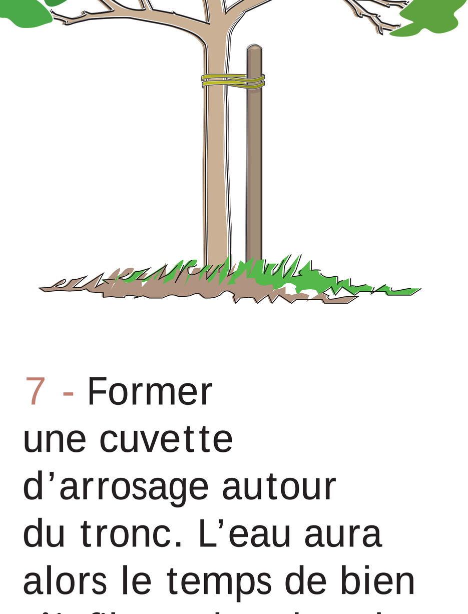


4 - Mettre l'arbre en place. Attention au point de greffe. Ce bourrelet, situé entre les racines et le tronc ne doit jamais être enterré. Un bâton placé en travers du trou permettra de s'assurer que le point de greffe se trouve au-dessus du niveau du sol.

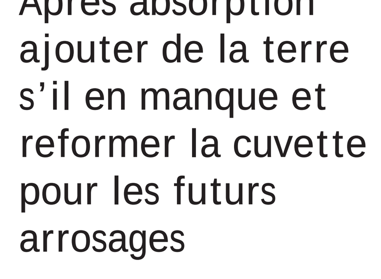


5 - Enfoncer un solide tuteur à 10 cm du tronc. Le fixer à l'arbre par un collier souple, il garantira sa stabilité les premières années.

6 - Reboucher la fosse. Pour cela recouvrir les racines avec la terre enrichie d'un engrais de fond, engrais complet pour fruitiers, et du compost. Tasser légèrement.



7 - Former une cuvette d'arrosage autour du tronc. L'eau aura alors le temps de bien s'infiltrer dans le sol sans s'écouler. Arroser, même par temps de pluie pour que la terre se tasse naturellement et adhère bien aux racines. Après absorption ajouter de la terre s'il en manque et reformer la cuvette pour les futurs arrosages





Bien choisir son arbre

Au moment de l'achat, veiller à choisir un sujet au tronc et aux branches bien formés, indemnes de blessures. Enfin pour les végétaux en racines nues, ces dernières doivent être bien ramifiées et non cassées.

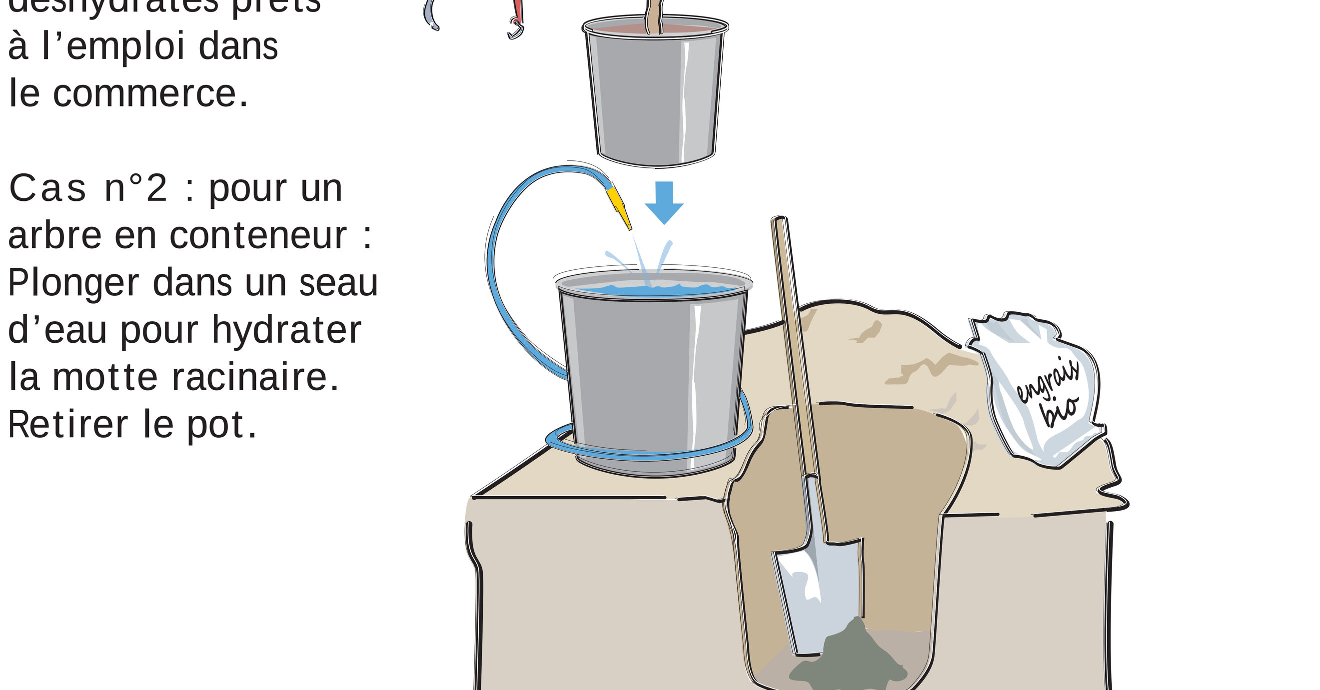
Le saviez-vous ?

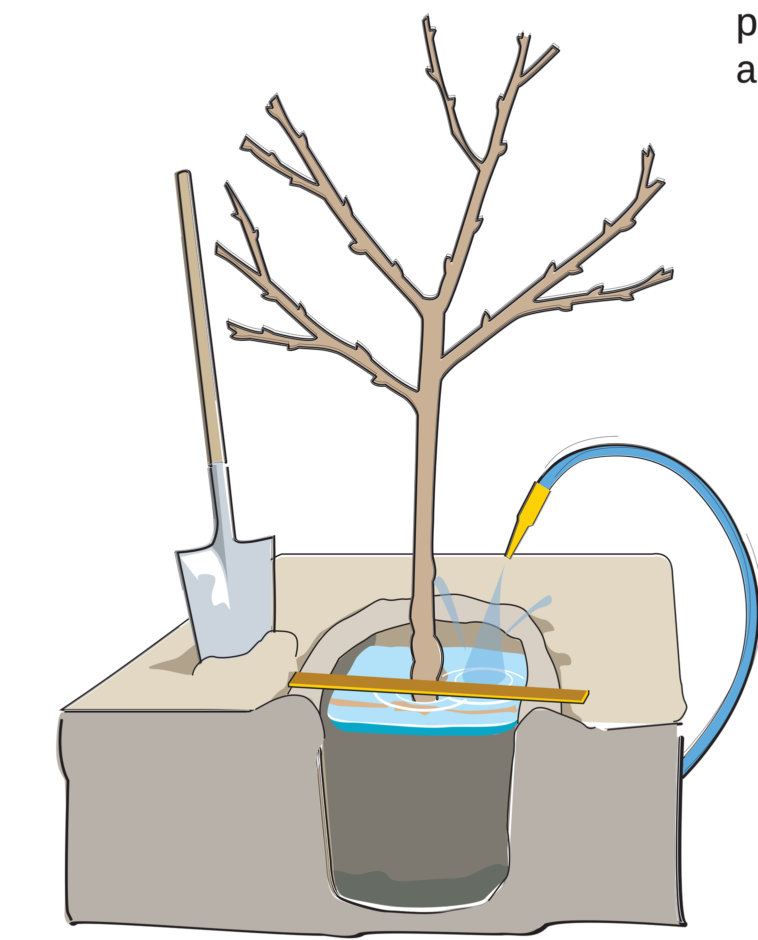
La plupart des arbres fruitiers ne sont pas directement issus d'une graine mais greffés sur des porte-greffes eux-mêmes issus de graines. C'est la seule façon d'être sûr qu'ils porteront les fruits souhaités.

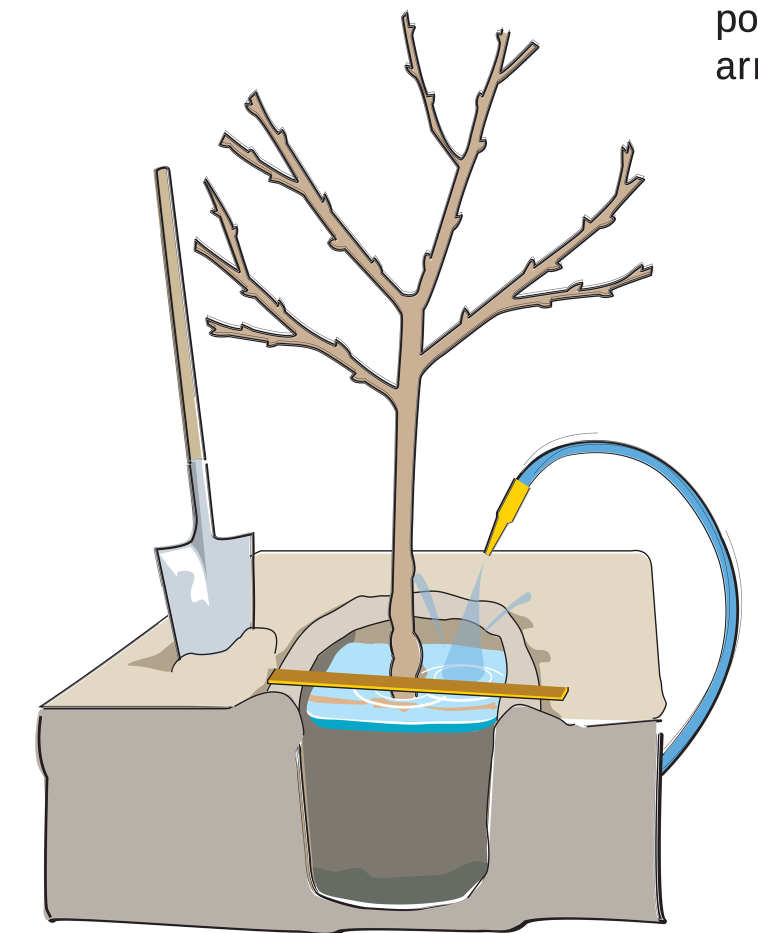
Quand planter ?

La bonne période commence vers le 15 novembre, comme le confirme le célèbre dicton :
«À la Sainte-Catherine, tout bois planté prend racine», jusque fin mars, en évitant les périodes de gel.









NANCY, LA NATURE DANS LA VILLE

Mode d'emploi



A chaque espace ses fruits...

Un mur exposé au soleil

Un mur au soleil constitue une réserve de chaleur idéale pour installer des arbres en espalier, aussi appelés palmettes.



Installer le palissage

Contre le mur, réaliser une structure durable et assez solide pour supporter la charge des branches, du feuillage et des fruits. En effet, lorsque les arbres auront vieilli, il sera très difficile de remplacer piquets ou fils de fer sans endommager les arbres.
Pour une bonne tenue, les piquets doivent être traités contre la rouille et pris dans le béton. Choisir des fils et tendeurs en fer galvanisé comme pour les clôtures. La végétation se chargera vite de cacher cette ossature peu esthétique.

Le choix des palmettes

Une bonne palmette est cultivée en pépinière en 4 ou 5 ans. Son port doit être équilibré, son tronc fort et ses bras garnis de petites branches fruitières.
Certains producteurs sont spécialisés, et il est préférable de réserver vos arbres fruitiers à l'avance.

La plantation

Planter les palmettes entre novembre et mars après avoir installé la structure de maintien. Planter à 30 cm du mur, de façon à ménager un espace pour le développement de la plante, mais aussi pour l'entretien. Attacher les branches charpentières au support avec des liens souples pour ne pas blesser l'arbre. Le raphia ou l'osier conviennent pour les jeunes pousses.



Un grand jardin : offrez-vous un vrai verger

Diversifiez les espèces et les variétés au grès de vos envies.

Reprendre un vieux verger

Une inspection minutieuse s'impose pour juger de l'état sanitaire de chaque arbre. Il est nécessaire de supprimer les arbres en mauvais état qui pourraient communiquer des maladies aux plus sains et de donner aux autres les soins urgents de taille, de fertilisation et éventuellement de traitement. Un vieux verger peut contenir des variétés fabuleuses, mais aussi des fruits décevants.
Pour en décider, il faut attendre qu'ils aient tous fructifié.

...le choix des fruitiers



Jardin de taille moyenne et petits espaces : des fruitiers pour le plaisir

Quand la place est limitée, privilégier les arbres naturellement petits pour que chacun prenne sa place sans gêner l'autre.

Faire le bon choix

Certaines espèces fruitières sont naturellement de taille réduite. Les arbustes à fruits, cassissier, groseillier, framboisier, mais aussi cognassier, noisetier ou néflier ont un port buissonnant qui facilite la récolte.

Un peu de liberté

Choisir des formes à petit développement, graphiques et de faible encombrement, adaptées à l'espace disponible : fuseaux, palmettes, gobelets, quenouilles.
Pour allier l'utile à l'agréable, il est possible d'intégrer des fruitiers dans une haie au milieu d'arbustes d'ornement.

Balcons et terrasses :

Les mini fruitiers

Cours, balcons, terrasses, les fruitiers cultivés en pots ou en bacs offrent de petites récoltes mais un grand plaisir.

Pour optimiser la production, préférer des variétés auto-fertiles, qui ne nécessitent pas la présence de congénères à proximité pour se polliniser et ainsi fructifier.
Les fraisiers se plaisent en jardinière.
Les variétés remontantes prolongeront la récolte.

Choix des contenants

Voyez grand !
Qu'ils soient nains ou en colonne, ces arbres sont gourmands en eau et sels minéraux. Choisir au minimum des pots ou bacs, d'au moins 50 cm de hauteur et de diamètre.
Le fond des contenants doit impérativement être percé pour permettre l'écoulement de l'eau.
Une couche de graviers ou de billes d'argile au fond du pot améliorera encore le drainage.

Le substrat

Installer le fruitier dans son pot puis terminer de remplir ce dernier d'un mélange terre végétale et terreau ou à défaut de terreau de plantation.

Un entretien délicat

Disposant de réserves limitées, les fruitiers en pot demandent un arrosage et un apport régulier d'éléments nutritifs pour bien fructifier. Compost et engrais spécial fruitiers sont indispensables.
Il est relativement difficile de rempoter ces arbres.
En automne, renouveler alors en partie le terreau en retirant la couche superficielle de terre puis la remplacer par du terreau neuf enrichi.
Les fruitiers nains ou en colonne ne nécessitent pas de taille.
En hiver, retirer les soucoupes pour éviter que l'eau ne stagne et gèle au niveau des racines.



Les prunes

Histoires de fruits...

Les variétés de prunes
se déclinent par coloration :
vertes, jaunes, rouges et bleues.
Toutes sont des sous-espèces du prunier domestique.
La pruine, fine pellicule blanche qui recouvre le fruit
et le protège de la chaleur, est une garantie
de fraîcheur.
Nous dégustons aujourd'hui principalement trois
grandes familles de prunes : les mirabelles, les
quetsches et les reines-claudes.



Fruit du prunier
Prunus domestica
et sous-espèces
Famille botanique : Rosaceae







Fruits en bouche

La prune se mange en fruit frais, mais aussi
en confiture, compote et en pâtisserie.
Elle peut être séchée, confite, et on en fait
de l'eau-de-vie.
On utilise la prune dans les crudités, soupes,
en chutney et pour accompagner le gibier,
la volaille, les viandes blanches ou le porc.
Sa saveur s'associe avec la pêche, l'abricot,
les fruits rouges et les épices :
cardamome, gingembre, vanille, cannelle,
poivre, clous de girofle.
Les prunes sont idéales pour la congélation,
les conserves et les fruits séchés.

La mirabelle

La mirabelle, petite prune ronde
jaune-orangé offre une chair ferme,
douce, très parfumée, sucrée
et juteuse. Deux variétés, la mirabelle
de Metz et la mirabelle de Nancy,
font l'objet d'une indication
géographique protégée
sous l'appellation
«mirabelle de Lorraine».

La quetsche

La quetsche est une prune de forme
oblongue, violet-noir à chair jaune très
sucrée et parfumée.

La reine-claude

La reine-claude est une prune
au goût de miel, à la chair juteuse,
sucrée et parfumée.
Ce fruit fut offert à la fille
d'Anne de Bretagne, la reine Claude,
par le jardinier de François Ier.

Bien tailler

Pourquoi ? Pour régulariser la production
d'une année sur l'autre.
Quand ? En hiver, l'année qui suit
une faible production.
Comment ? Pas de taille excessive !
Supprimer les brindilles les plus anciennes
et les plus retombantes. Conserver les parties
jeunes, érigées, en extrémité des rameaux.
Ne pas chercher à évider le centre de l'arbre,
ni à rabattre les branches les plus érigées.

Conseils d'entretien

Printemps

> Désherber, apporter du
compost et pailler au pied
des arbres.

Eté

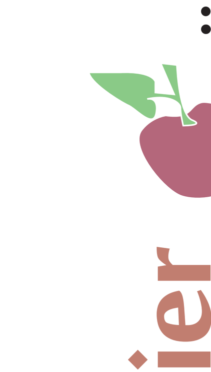
> Soutenir les branches
les plus chargées en fruits.

Automne

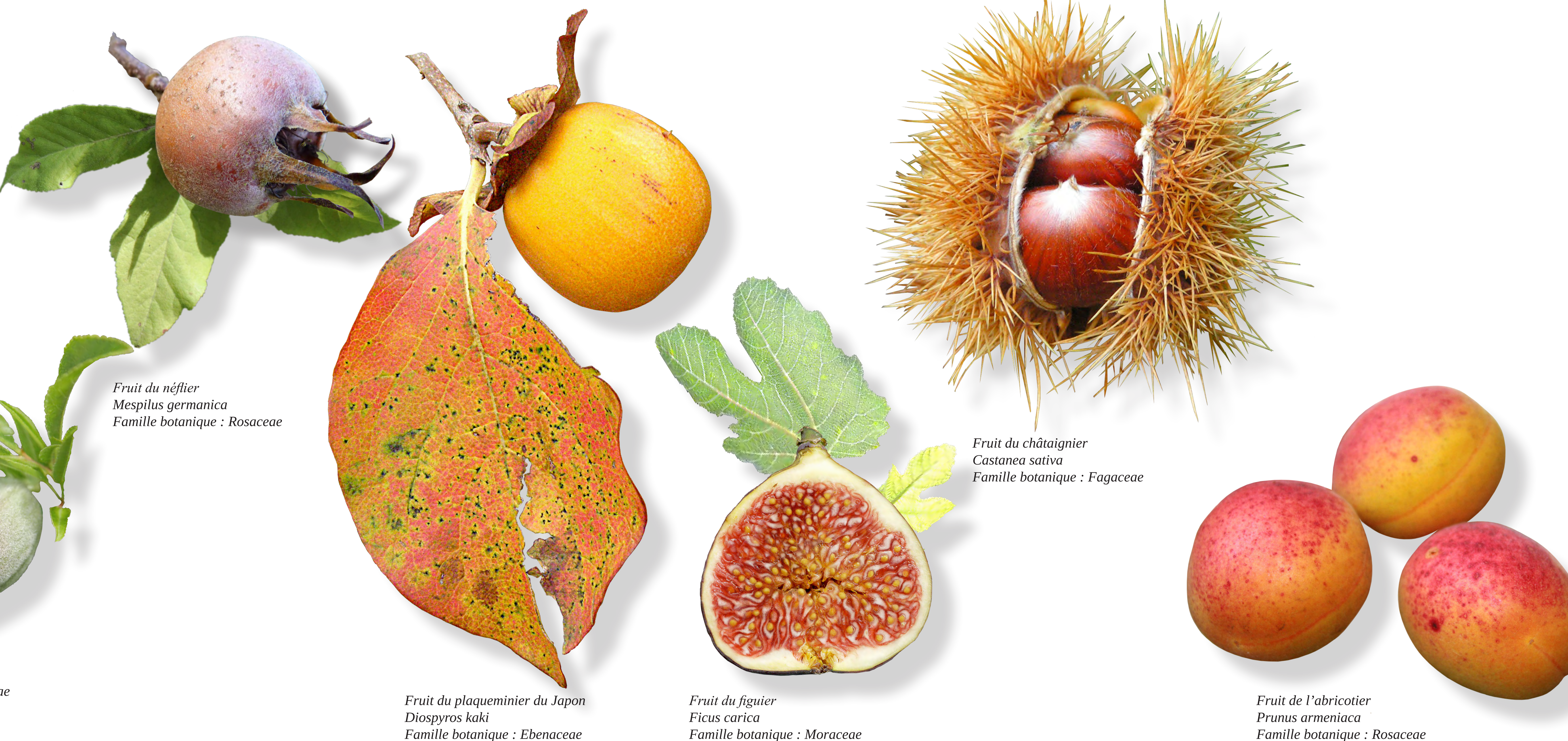
> Cueillir les fruits bien mûrs
en plusieurs passages. Ramasser les feuilles
et les fruits tombés au sol,
même les mauvais,
pour prévenir l'apparition
de maladies.

Hiver

> Tailler en début d'hiver.
Supprimer les fruits
desséchés dans l'arbre
et au sol.



Fruits «presque» rustiques



Fruit de l'amandier
Prunus dulcis
Famille botanique : Rosaceae

Fruit du néflier
Mespilus germanica
Famille botanique : Rosaceae

Fruit du plaqueminier du Japon
Diospyros kaki
Famille botanique : Ebenaceae

Fruit du figuier
Ficus carica
Famille botanique : Moraceae

Fruit du châtaignier
Castanea sativa
Famille botanique : Fagaceae

Fruit de l'abricotier
Prunus armeniaca
Famille botanique : Rosaceae

Histoires de fruits...

Peu rependus en Lorraine, ces arbres peuvent néanmoins s'acclimater à notre climat un peu rude s'ils sont plantés dans des situations abritées et ensoleillées. Quelques spécimens se rencontrent ça et là, à Nancy.

L'amande

Les Romains considéraient l'amande comme le fruit de la fertilité.
Au Moyen Âge, l'amande tient une place importante dans les repas, dans des soupes ou des entremets sucrés.
La récolte se fait en été.
L'amande s'utilise en poudre, effilée ou entière en pâtisserie et en confiserie (gâteaux, biscuits, bonbons, dragées, calissons, nougat, pâte d'amande, ...), naturelle, grillée ou salée en apéritif. On peut l'associer avec le poisson, la viande, le Porto, la girolle ou le café.
Bien tailler : Après la récolte, en fin d'été, aérer légèrement l'ensemble de la couronne, supprimer les rameaux morts ou dépérissants.

La nèfle

Aujourd'hui délaissé, le néflier était très fréquent dans les jardins au Moyen Âge.
De ses graines on extrayait une huile de cuisine.
Les fruits récoltés en octobre après les premières gelées sont consommables une fois rendus blets par le gel et après une période de maturation.
La nèfle permet de préparer confiture, marmelade et pâte de fruit.
Bien tailler : En fin d'hiver supprimer les branches qui poussent vers l'intérieur et le bois sec, puis équilibrer la ramure. Le néflier fleurit et fructifie abondamment sans être taillé nécessairement tous les ans.

Le Kaki

Le kaki jaune orangé, très décoratif après la chute des feuilles, se récolte en novembre. L'âpreté du fruit disparaît après les premières gelées et ce dernier devient doux et juteux. Mangé nature, le kaki se cuisine aussi en compote, confiture, mousse, liqueur et avec la volaille.
Bien tailler : Tailler légèrement tous les ans, fin mars, pour aérer la ramure. Pincer* les rameaux secondaires pour favoriser le développement de pousses fructifères.

* Le pincement consiste à couper la tige juste au-dessus d'un bourgeon afin de provoquer la naissance de branches latérales.

La figue

Sous un figuier Remus et Romulus sont allaités par la louve, Bouddha enseignait et Judas s'est pendu. Les fruits se récoltent en été.
On utilise la figue en garniture avec les viandes, volailles, en confiture, marmelade, pochée au vin, dans les pâtisseries ou associée avec le jambon cru, le lard fumé, les agrumes, la poire et la pomme, le porto, le chocolat, les fromages à pâte cuite ou persillée, la salade, l'avocat, le melon et les fruits secs.
Bien tailler : L'arbre formant une touffe, la taille consiste en un simple nettoyage.
En mars-avril, supprimer les tiges stériles et le bois mort.
Réduire la moitié des branches des sujets trop vigoureux.

La châtaigne

La châtaigne a connu son apogée en France aux XVIème et XVIIème siècles, en tant que principale source de nourriture dans de nombreuses régions.
En automne, on ramasse les fruits tombés au sol. Une bogue, enveloppe épineuse, entoure les fruits.
Le châtaignier, rare dans le Nord et le Nord-Est, est relativement abondant dans les Vosges du Nord. Les châtaignes sont utilisées en pâtisserie et confiserie, en confiture, purée, soupe, crème, dans les farces, sous forme de farine en galettes et en pain, en garniture de gibiers et volailles.
Bien tailler : En début d'hiver, aérer la couronne en supprimant les branches trop serrées qui se concurrencent.

L'abricot

La mise à fruit est très rapide, parfois dès l'année suivant la plantation.
Les fruits se récoltent en juillet-août. On consomme l'abricot frais, mais aussi séché ou préparé en compote, confiture et tarte, au sirop, en nectar et en accompagnement de plats salés (lapin, panais, etc.).
Bien tailler : Au début du printemps, couper le bois mort ou dépérissant mais aussi les rameaux mal positionnés et les extrémités trop retombantes.



Fruits sauvages

Fruit de l'églantier
ou rosier sauvage
Rosa canina
Famille botanique : Rosaceae

Fruit du prunelier
ou épine noire
Prunus spinosa
Famille botanique : Rosaceae

Fruit de l'aubépine
ou épine blanche
Crataegus monogyna
Famille botanique : Rosaceae

Le sureau à grappe
Sambucus nigra
Famille botanique : Caprifoliaceae

Histoires de fruits...

Au fond du jardin, ou dans une haie en mélange avec des arbustes d'ornement, ces sauvageons s'intègrent parfaitement apportant une touche d'originalité et de diversité, sans oublier la production de fruits.

Bien tailler

Couper le bois mort ou dépérissant. Pour plus de charme, il est préférable de conserver le port naturel de la plante.

Le cynorrhodon

L'églantier, suite à de nombreuses hybridations, est à l'origine des nombreuses variétés de roses qui ornent nos jardins.
Son fruit, le cynorrhodon, très décoratif en hiver se récolte blet après les premières gelées pour faire des infusions, des gelées et des confitures. La pulpe renferme des graines recouvertes de poils urticants bien connues des enfants sous le nom de «poil à gratter».

La prunelle

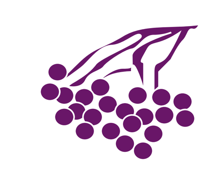
Cette baie violet-noirâtre, très astringente et acide, devient plus sucrée à pleine maturité.
On récolte les prunelles après les premières gelées pour en faire de l'eau-de-vie, de la gelée, du vinaigre doux ou encore une liqueur réputée en Pays Basque.

La cenelle

Les cenelles, réduites en farine et mêlées aux céréales étaient utilisées pour faire du pain en période de disette.
Autrefois l'arbuste était réputé éloigner les mauvais esprits et on prétend que la foudre ne tombe jamais sur l'aubépine.
La purée de cenelles s'utilise en pâtisserie.

Le sureau

Au printemps, l'arbuste se couvre de fleurs blanches en ombelles qui donnent des grappes de baies rouges virant au noir à maturité.
Les fleurs servent à faire des confitures, des beignets, du sirop et de l'infusion contre les affections respiratoires.
Les baies se consomment cuites uniquement en jus, sirop, vin, gelée et confiture. Au jardin, le purin de feuilles de sureau est utile pour combattre mildiou et pucerons.
Laisser macérer 1 kg de feuilles quelques jours dans 10 L d'eau, et pulvériser.



Les insolites

